

Grouss Kaart | Terrasse | Gaart | Klimatiséiert

BRASSERIE

Dagesmenu vum 4. bis den 9. November 2019

12:00 – 13:30

2 Gäng zou 13,00 €

3 Gäng zou 16,00 €

Méindeg, den 4. November 2019

Kalbasszopp

Kallefsbrëstchen

Williamsgrumperen Spinat mat Botter

Hausmacher Patisserie

Dënschdeg, den 5. November 2019

Brittzopp

Wiener Schnitzel

Fritten Zalot

Vanillsglace mat Amarenakiischten

Mëttwoch, den 6. November 2019

Gereecherte Fesch

Gesolperte Schwéngsbrod
Gebrode Gromperen Mangold

Mousse glacé mat Äerdbier a Pistache

Donneschdeg, den 7. November 2019

Rendfleischzopp

Filet vun der Int mat gréngem Peffer
Dauphinegromperen Muerten

Bamkuchsglace mat Kirsch

Freideg, den 8. November 2019

Geméisozopp

Gebrodenen Frellefilet
Gekachte Gromperen

Parfait glacé mat Nëss

Samschdeg, den 9. November 2019

Hausmacher Paté

Hämmelskotletten mat Knuewelek
Gromperegratin Courgetten

Hausmacher Patisserie



Hotel Meyer ★★★★★

120, Grand-Rue
L-6310 Beaufort
Tel.: 83 62 62

1928  2018



www.hotelmeyer.lu
homeyer@pt.lu
/hotelmeyerbeaufort